



La Feuille

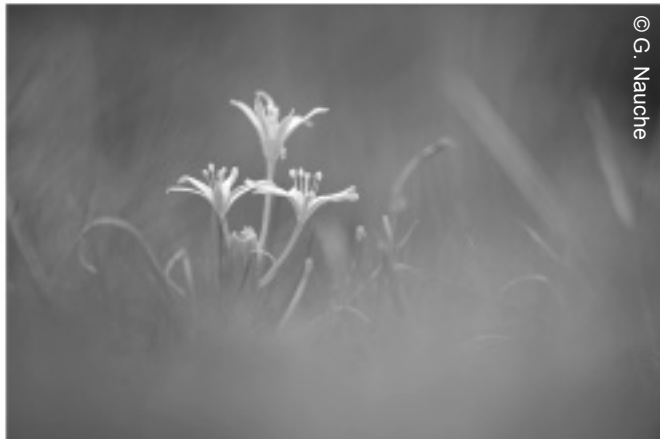
De la Maison de la Nature et du Paysage de Côte-d'Or

ISSN 1633-0293

N° 33 - Mars 2014

SOMMAIRE

Éditorial	p. 1
Vie associative	p. 2
A voir / à faire	p. 2
Coup de zoom - Cochenilles	p. 5
Retours d'animation / articles	p. 9
<i>Balade printanière à Charnay-les-C....</i>	<i>p. 9</i>
<i>Balade en vallée de l'Ouche</i>	<i>p.11</i>
<i>Le sentier des cabottes.....</i>	<i>p.12</i>
<i>Recette</i>	<i>p.17</i>
<i>Portfolios.....</i>	<i>p.18</i>



© G. Nauche

Premières floraisons du printemps avec cette Gagée des champs dans les cultures de l'Auxois.

EDITORIAL

Approchez, approchez curieux de nature !

Ce bulletin rend compte de quelques activités des adhérents de la maison de la Nature pendant l'année 2013.

Paysages, bâtis, flore, faune, minéraux... tout est sujet de découvertes, pas loin de chez nous, sans prendre l'avion ni le bateau. Vous pouvez nous rejoindre pour partager des instants d'émerveillement. Regardez ces images des paysages de Côte D'Or, des fleurs de Bourgogne, le dépaysement est à notre porte, le temps d'une ballade du dimanche.

Le programme de l'année 2014 est tout aussi prometteur et laisse la place aux surprises que la dame nature sais toujours nous ménager. N'oubliez pas qu'à plusieurs nous sommes encore plus curieux, plus savants et revenons plus riches que si nous avions marché seul. A bientôt !

Etienne Cuénot.



© G. Nauche

Vie associative

AU JOUR LE JOUR

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE

Notre prochaine Assemblée Générale se tiendra le samedi 29 mars 2014 à 14h30 au Centre Municipal des Associations, à Dijon.

Au programme, les traditionnels bilans 2013 (moral, financier et d'activités), le renouvellement partiel du conseil d'administration (soyez actifs !!!), les prochaines activités, les questions diverses.

N'oubliez pas ce moment convivial et de rencontre que constitue l'Assemblée générale de notre association.

Nous avons besoin de votre présence pour les différents votes : aussi, si vous ne pouvez être présents, pensez à déléguer votre pouvoir de vote à une personne de confiance de votre entourage (un pouvoir en blanc convient parfaitement du moment qu'il comporte le nom et la signature de l'adhérent...).

Afin de rendre ce moment encore plus agréable, un diaporama rétrospectif de l'année 2013 de notre association sera projeté. Nous présenterons également le prochain programme de nos sorties et serons à votre écoute pour recueillir vos souhaits et remarques concernant le fonctionnement associatif de la Maison de la Nature et du Paysage de Côte-d'Or.

Ce rendez-vous se clôturera par le traditionnel pot de l'amitié auquel vous pouvez participer en partageant le produit de vos talents culinaires !

Le renouvellement du Conseil d'Administration est particulièrement important car, cette année 2014, certains de nos membres actifs seront occupés à d'autres aventures, et seront très peu disponibles à la bonne marche de l'association. Toute bonne volonté sera donc accueillie avec grand plaisir ! N'hésitez pas à vous joindre à nous, au cœur de notre vie associative.

Ce sera également l'occasion de vous acquitter de votre adhésion afin de participer à nos nombreuses activités en salle ou de plein air, organisées par nos géniaux animateurs.

A bientôt !

{Numéro de salle indiqué sur écran à l'accueil. Centre Municipal des Associations - 2, rue des Corroyeurs à Dijon.}

A VOIR, À FAIRE

1er A.P.G.E.S. Festival Photo Nature

Invités d'honneur David et Stéphanie Allemand

Verdon
d'autres visages

Sophie Luciani
Gaelle Nauche
Michel Bailly
Benoit Debruyne
Pascal Gadroy
Fabien Gréban
Philippe Guldemann
Reynald Hozard
Serge Montagnon
Philippe Morant
Pascal Pradier

Association La CHOUE

14 et 15 JUIN 2014
De 9h à 18h - Entrée 1€

QUINCEY
Salle des fêtes

Renseignements: <http://grandestsauvage.jimdo.com>

1ER FESTIVAL PHOTO DU GRAND EST SAUVAGE

Samedi 14 et dimanche 15 juin de 9h à 18h
Entrée : 1€

Voici une toute jeune association qui se lance dans son premier festival de photo nature au mois de juin prochain.

L'Association Photographique du Grand Est Sauvage ou APGES a été créée le 25 août 2013 à Dijon. Cette association a pour objet de promouvoir le respect du monde sauvage par l'image, d'encourager une pratique responsable de la photo nature et de favoriser une prise de conscience des devoirs envers la nature au travers notamment d'événements (expositions de photographies, projections, conférences et articles de presse).

Le 1er Festival Photo du Grand Est Sauvage aura lieu les 14 et 15 juin 2014 à Quincey, à quelques kilomètres de Nuits-Saint-Georges, en Côte-d'Or.

Pour cette première édition, David et Stéphanie Allemand, en tant qu'invités d'honneur, présenteront leur exposition « Verdon, terre des origines », ainsi que leur

livre « *Verdon, d'autres visages* ». Photographes professionnels, ils réalisent ensemble de nombreux reportages.

Les photos issues de leur travail ont été primées dans plusieurs concours nationaux et internationaux, et sont présentées régulièrement dans la presse spécialisée : Terre Sauvage, Image et Nature, Nat'images, Naturfoto, etc.

Le festival accueillera également :

- Fabien Gréban et ses images de Jura sous la neige
- Les hérons de Serge Montagnon
- Les paysages embrumés de L'Auxois par Gaëlle Nauche
- Les orchidées sauvages de Michel Bailly
- L'exposition dédiée aux renardeaux de Pascal Gadroy et Benoit Debruyne
- Le safari franc-comtois de Philippe Guldemann et Pascal Pradier
- Les sangliers de Philippe Morant

Ainsi que les images des deux membres fondateurs de l'APGES.

En intérieur comme en extérieur, plus de 150 photos grand format seront présentées au public.

L'entrée du festival sera fixée à 1 € et sera gratuite pour les enfants de moins de 12 ans. Les portes seront ouvertes samedi et dimanche de 9h à 18h.



Maison de la Nature & du Paysage de Côte d'Or / Mars 2014

Suivez toutes les actualités de l'APGES sur facebook : <https://www.facebook.com/APGES21>

site officiel : <http://grandestsauvage.jimdo.com/>

Renseignement : APGES - Siège social : mairie - rue de la Liberté - 21170 Saint Jean de Losne

BOURSE D'ÉCHANGE DES MINÉRAUX ET FOSSILES

*Samedi 17 mai 2014 de 9h à 17h -
Entrée gratuite*



Cette bourse est organisée par la Société Minéralogique et Paléontologique Dijonnaise à St. Apollinaire au centre sportif ASPTT, 24 rue François Mitterrand.

Venez nombreux exposer, échanger ou simplement admirer les minéraux et fossiles dans une ambiance conviviale.

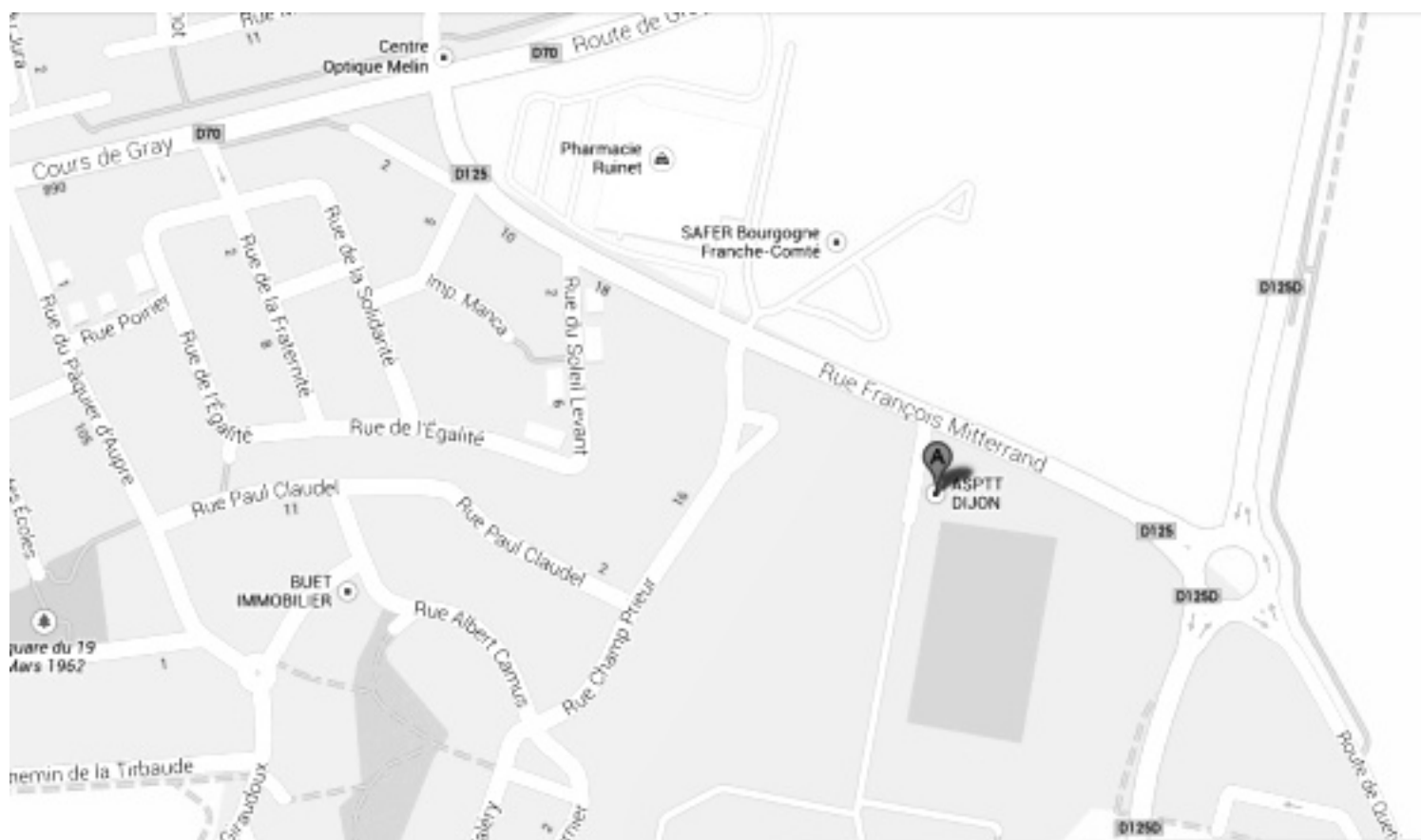
Le soir un repas participatif est envisagé (à confirmer).

L'inscription comme exposant et l'entrée des visiteurs sont gratuits, mais la vente y sera interdite.



Renseignements : Jacques Rossi tél. 06 86 67 73 73 &
Kerstin Föge tél. 06 49 63 50 82

Plan d'accès Google :



Coup de zoom

COCHENILLES

Textes : Philippe COULON - texte relu et corrigé par Kerstin FÖGE

La cochenille est toujours associée à des dégâts sur des plantes ornementales ou forestières mais sommes-nous bien conscients du profit que l'homme a su en tirer depuis toujours et de l'omniprésence de cet insecte dans notre environnement quotidien ?

"Cochonille", lapsus lâché par une heureuse propriétaire de plantes d'ornement envahies, traduit bien tout l'amour parfois porté à ces charmantes bestioles... Les cochenilles, avec les pucerons, les psylles et les aleurodes, faisant partie des insectes "piqueurs suceurs", se nourrissent de la sève des plantes. Cette sève ingurgitée ne contenant que peu des protéines nécessaires à leur alimentation, la cochenille doit en absorber de grandes quantités. Le liquide excrété, riche de sucres superflus pour l'insecte, est appelé miellat et est très apprécié d'autres insectes, dont les fourmis, qui élèvent et défendent ces producteurs (le prélèvement, par les fourmis qui le consomment, du miellat produit, est appelé trophobiose).

La réaction à la pique de l'insecte ainsi que l'inoculation fréquente de divers virus et maladies a parfois pour l'homme des conséquences économiques importantes. Le virus de l'enroulement de la vigne ainsi que le "wilt", virose des plantations d'ananas sont transmis par des cochenilles. Le pou de San-José, cochenille originaire d'Extrême-Orient, est particulièrement redouté dans nos vergers, ainsi que la cochenille du mûrier, plus particulièrement inféodée aux pêchers. Une autre espèce, préférant les graminées, est responsable de larges plaques jaunes sur les terrains de sport et les "green" de golf. Endémique des forêts des Landes, une autre cochenille n'y cause pas de dégâts importants alors qu'elle a détruit 120 000 hectares de pins maritimes, entre 1950 et 1970, dans le Var et les Alpes Maritimes et c'est aujourd'hui la Corse, avec 55 000 hectares plantés de pins maritimes, qui est menacée : observée pour la première fois en 1994, cette cochenille s'y est, depuis, confortablement installée.

Parasite redoutable lorsqu'elle rencontre de larges étendues de monoculture (pins, vignes, graminées des terrains de sport...) ou des plantes plus isolées mais dans de mauvaises conditions pédologiques ou climatiques (plantes ornementales originaires de pays chauds), nos rapports avec cet insecte ne sont pas systématiquement aussi négatifs. Le shellac, une laque asiatique extraite de cochenilles depuis plus de 2000 ans en Chine, n'a jamais été détrônée par une quelconque imitation industrielle. Constituant une sorte de vernis très dur, cette laque a été une des

premières matières plastiques, utilisée par exemple dans la fabrication des premiers disques 78 tours.

Substance molle et jaune provenant de l'extraction de la graisse d'une grosse cochenille, l'aje a permis aux Aztèques, Mayas et Incas d'imperméabiliser poteries, gourdes et bateaux depuis 400 ans avant J.C.

Ce même aje, utilisé par les indiens des civilisations pré-colombiennes, était aussi reconnu pour ses vertus analgésiques, contre la goutte et la diarrhée ainsi que pour protéger la peau des engelures et gerçures dues au froid. Le shellac cité plus haut, est toujours utilisé pour l'enrobage de dragées pharmaceutiques et de chocolats ne fondant pas dans la main... La "Confectio Alkermes" (extrait de la cochenille kermès méditerranéenne) était, par son efficacité et son large champ d'action, le remède le plus prescrit pendant les VIII et IX^{ème} siècles. Le commerce du Kermes vermilion (la cochenille du chêne kermès), est resté, jusqu'au XVIII^{ème} siècle, une activité importante des principales villes méditerranéennes : appliqué sur les plaies pour ses propriétés astringentes, un broyat de ces insectes, additionné de vinaigre, était également utilisé contre la congestion des yeux.

Dans les montagnes du Sinaï vit une cochenille, parasite des tamaris et grosse productrice de miellat. Dans ces régions très sèches, ce miellat, perdant son eau rapidement, se transforme en véritable sucre cristallisé ce qui pourrait correspondre à la manne providentielle qui aurait nourri les Hébreux durant leur traversée du désert, en route vers la terre promise... Les cochenilles ont été identifiées



Gland de chêne Kermès de la garrigue entre Marseille et Cassis

comme étant de petits vers ou comme excroissances végétales d'où le nom de "kermès végétal" donné au broyat de cochenilles kermès : on l'appelle aujourd'hui "kermès animal" pour le distinguer de la préparation pharmaceutique appelée "kermès minéral", médicament de couleur rouge, à base d'antimoine et aussi nommé "poudre des Chartreux". Les Monophlébines, cochenilles de grande taille, ont été traditionnellement consommées dans le sud-est asiatique et les aborigènes d'Australie tenaient une autre cochenille, gallicole de l'eucalyptus, pour une véritable gourmandise. Le miel de sapin que nous consommons aujourd'hui n'est autre que que le miellat excrété, goutte à goutte, par l'anus d'insectes piqueurs-suceurs appréciant les résineux, miellat qui est ensuite récolté et transformé par les abeilles. Ce miel de miellat a un goût plus prononcé que les autres miels, élaborés à partir de nectars. L'Alkermes est une liqueur épicée, rouge vif, fabriquée aujourd'hui en Italie, à partir des cochenilles kermès, cette même cochenille dont on fait, à Montpellier, un sirop. Si la consommation de cochenille est interdite par les religions juives (viande non casher) et musulmanes (aliment non halal), elle ne convient évidemment pas non plus aux végétariens mais, en plus des quelques préparations citées plus haut, le colorant naturel de cochenille, extrait du broyat de cochenilles sud-américaines, paraît difficile à éviter. Ce colorant, E 120, présent dans rouges à lèvres, bonbons, yaourts, vinaigres... pourrait avoir occasionné des problèmes d'allergies chez certaines personnes sensibles et est responsable de maladies respiratoires professionnelles, asthme par exemple, chez les ouvriers le manipulant mais c'est surtout le colorant azoïque (= synthétique), E 124, dit "rouge cochenille", qui a fait parler de lui. Suite à une étude britannique sur l'éventuelle implication de ce produit, combiné à d'autres colorants et conservateurs alimentaires, dans l'augmentation du nombre d'enfants hyperactifs, la communauté économique européenne a décidé, en 2010, de rendre obligatoire, sur les produits en contenant, la mention "possibilité d'hyperactivité"...



Emblème du Mexique comprenant un cactus nopal

Exploitée pour ses propriétés médicinales, pour l'industrie et l'alimentation, c'est d'abord pour le colorant rouge qu'on en extrait que la cochenille a le plus attisé les con-



Cochenilles sur Figuier nopal

(source iconographique : <http://www.entrelacets.fr/index.php/tour-du-monde/42-pendant/156-arequipa-cotahuasi>)

voitises. Les femelles des cochenilles des teinturiers vivent fixées sur les chênes kermès (petits arbres des garrigues, de 1,50m à 2m) - les mâles adultes, très dissemblables, volent mais ne vivent qu'un à deux jours, le temps de la reproduction. La récolte de ces petites coques rougeâtres se fait surtout entre le 15 mai et le 15 juin, avant l'éclosion des oeufs portés par les femelles, les jeunes larves étant d'abord mobiles avant de se fixer à leur tour définitivement. On peut récolter environ 1kg de cochenilles par matinée pour en obtenir finalement 10 à 15 g de pigment pur.

Ce rouge était réservé aux gens d'église de haut rang, aux nobles, aux classes aisées, c'est la couleur qui a servi à teindre les étoffes des tissus royaux, la laine, la soie, durant tout le Moyen-Âge. Montpellier était alors célèbre pour ses tissus écarlates de grande valeur et ce pigment était également utilisé par les moines copistes pour les enluminures des manuscrits médiévaux. D'autres rouges étaient extraits de mollusques (murex), de végétaux (garance), d'une autre cochenille vivant sur les racines d'une herbacée de Pologne et d'Ukraine mais l'intense vague du rouge viendra du nouveau continent...

1519, Cortès débarque sur le rivage amérindien où, au milieu des richesses de l'empire aztèque, il admire la grande variété de couleurs des étoffes et, particulièrement, un rouge lumineux qui s'avérera issu d'une grosse cochenille très prolifique et qui va très vite détrôner la cochenille kermès de l'Ancien Monde. 1523, le premier chargement de ces cochenilles sèches, appelées "grana",



arrive à Séville : commencent alors trois siècles de monopole espagnol sur ce pigment, dix fois plus puissant que les autres sources connues et d'un rouge parfait, fort apprécié de peintres tels que Michel Ange et Le Tintoret. 87 tonnes étaient alors exportées tous les ans au même titre qu'or, argent, café ou cacao. C'était un des produits les plus rentables de l'empire espagnol et, malgré une partie pillée par les pirates et les corsaires, le secret en restera bien gardé et les puissances rivales, Anglais, Hollandais et Français, ne découvriront pas l'origine végétale ou animale de la "grana". 1774, Thierry de Ménonville, un Français se faisant passer pour un médecin catalan, sera le premier à ramener à Port au Prince, quelques figuiers de barbarie colonisés par ces cochenilles mais l'élevage périclitera. Le premier essai est aussi un échec du côté des Anglais, les cochenilles importées ayant été minutieusement éliminées des cactus par un chef jardinier ennemi des parasites mais la Compagnie des Indes lancera finalement son premier élevage près de Madras. Les petits producteurs mexicains doivent finalement leur survie face aux conquistadors, voire leur richesse, à leur savoir faire dans l'élevage de ces cochenilles qui approvisionnaient leurs envahisseurs. Avec l'extension progressive de cette ressource jusqu'au Pérou puis, en 1821, la fin de l'empire espagnol, cette cochenille est désormais produite au Guatemala, en Espagne (surtout aux Canaries), en Corse ainsi qu'en Sardaigne. Production importante des Hollandais dans leur colonie de Java, l'asservissement de la population indigène par les colons, bien que dénoncée en 1860 par E. Douwes Dekker dans son roman "Max Havelaar", ne sera aboli que vingt deux ans plus tard...

C'est la chimie moderne et non une quelconque intervention humanitaire qui stoppera la production des cochenilles javanaises : un "mauve de Pékin", mis à la mode par l'impératrice Eugénie et la reine Victoria sera obtenue à partir de goudron, puis les rouges fuchsine, solférino ou magenta seront à leur tour synthétisés... En France, la synthèse, en 1868, de l'alizarine, principe colorant de la garance, contraindra aussi les producteurs du Languedoc à se reconvertir dans la vigne... Plus stables, permettant une palette de couleurs plus étendue, faciles à produire en grandes quantités et pour un prix modique, les colorants azoïques s'imposeront à peu près partout.

Matière plastique, imperméabilisant, remède, nourriture, colorant, la cochenille a aussi permis de lutter contre des plantes apportées par l'homme puis devenues indésirables. Introduit au 16^{ème} siècle en Espagne, le figuier de barbarie, cactus du genre *Opuntia* (genre incluant les cactus nopal utilisés pour l'élevage des cochenilles tinctoriales), sera largement disséminé dans les îles abordées par les navigateurs : les raquettes (= nom courant des cladodes, "feuilles" du cactus) et les fruits étaient couramment embarqués comme aliments anti scorbutiques. Quelques siècles plus tard, le scorbut n'est plus vraiment un problème pour les navigateurs, de nombreuses îles ont été aménagées en destinations touristiques et les cactus, qui y avaient proliféré, sont maintenant combattus à l'aide de 2 auxiliaires, une autre espèce de cochenille (pathogène celle-ci) et un papillon.

Le Pérou est aujourd'hui le principal producteur de carmin naturel de cochenille avec 80% de la production mondiale. En 2005, cinq mille personnes étaient encore liées à la récolte et à la transformation de ces insectes au Pérou et la France en était d'ailleurs le principal importateur.

Les doutes quant à l'innocuité du rouge cochenille (synthétique) après l'étude britannique citée plus haut ont eu pour effet un accroissement de la demande des industriels



Cactus nopal en fruits (celui sur lequel sont élevées les cochenilles teinturières)

en colorant naturel. 500 grammes de carmin de cochenille nécessitant 70 à 75 000 insectes, cette production a débouché, en 2009, sur une exceptionnelle pénurie de cochenilles. Afin de pouvoir satisfaire une demande en progression pour l'élevage de ces insectes, devenu nettement plus rentable, la culture des cactus les hébergeant s'est de nouveau développée (Mexique principalement). Les nouvelles plantations n'étant exploitables qu'après trois ans et leur développement et leur infestation ayant été freinés par des accidents climatiques locaux, c'est seulement aujourd'hui que les producteurs peuvent satisfaire la demande croissante des industriels.

Comme on aura pu le constater dans ce petit tour d'horizon non exhaustif, si la cochenille provoque parfois de grandes pertes financières dans les monocultures, ses propriétés ont toujours été exploitées pour le plus grand bien de l'humanité : on la retrouve encore aujourd'hui aussi bien dans les médicaments que dans notre alimentation ou dans l'industrie et ce petit insecte n'a sans doute pas fini de nous étonner...

BIBLIOGRAPHIE

<https://sites.google.com/site/bonapati/Home/al-cools-aperitifs>

<http://expositions.bnf/arret/05.htm>

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Coccoidea>

<http://terrenatale.blogspot.fr/2008/12/rouge-cochenille-couleur-du-dsir-de.html>

<http://www.science-presse.qc.ca/blogue/2011/02/11/rouge-cochenille-colorant-naturel>

<http://www.branche-rouge.org/lesarticles/tous-les-articles/artisanats/le-costume/teintures-historiques/cochenille-1>

[http://leffetbarbeapapa.com/2011/03/19/d'ou-provi-ent-vraiment-le\)rouge-cochenille/](http://leffetbarbeapapa.com/2011/03/19/d'ou-provi-ent-vraiment-le)rouge-cochenille/)

<http://www.cosmovisions.com/kermes.htm>

<http://www.eassafe.com/page.asp?adpage=136>

http://www.insectes.org/opie/pdf/1477_pagesdynadocs4bbf4c4071dd3.pdf

http://julientap.free.fr/travail_fichiers/colorant-s_rouges.pdf

http://fr.wikipedia.org/wiki/Dactylopius_coccus

http://futura-sciences.com/fr/doc/t/matiere-4/d/la-couleur-et-ses-mysteres_757/c3/221/p9/

http://futura-sciences.com/fr/doc/t/matiere-4/d/la-couleur-et-ses-mysteres_757/c3/221/p7/

<http://www.inra.fr/opie-insectes/pdf/i130-foldi.pdf>

<http://guide-du-miel.com/lesmiels/Miel-de-met-califa.html>

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Miellat>

<http://mythologie-berbere.blogspot.fr/>

<http://www.boulangerie-patisserie.net/actualites.php?id=10968>

<http://ekldata.com/ViQw1ofEliaHi2KAwpYI47zYG08.pdf>



Cactus nopal en plantations au Pérou

(source iconographique : <http://www.entrelacets.fr/index.php/tour-du-monde/42-pendant/156-arequipa-cotahuasi>)

Retours d'animation

BALADE PRINTANIÈRE À CHARNAY-LÈS-CHALON

Sortie du 24 mars 2013

Textes : Claire SCHMITZ - Photos : Claire SCHMITZ

Nous étions six, bien décidés à trouver la fritillaire pintade et le courlis cendré malgré le printemps tardif, le temps frais et le vent.

Nous avons découvert le lamier pourpre, la ficaire fausse renoncule et l'orme champêtre en fleurs.

Ce dernier, hermaphrodite (la fleur possède à la fois les organes mâles et femelles), fleurit avant la feuillaison. Ses fleurs sont régulières, sessiles, rouges, réduites aux étamines et au pistil. Ses rameaux sont parfois munis de côtes liégeuses.

Au-dessus d'un petit étang, en début de balade, des oiseaux noirs et blancs, aux ailes assez fines... ?

L'alouette des champs chante, les hirondelles de fenêtre reviennent.

Les inondations de cet hiver ont laissé des traces, celles des chaumes accrochés aux fils de fer du haut des clôtures.

Pique-nique « frais », assis sur des morceaux de bois. Le courlis cendré, le plus grand des limicoles européen, fait entendre son chant.

Et enfin, découverte attendue de la fritillaire pintade dans le sous-bois, bien à l'abri, en compagnie de la primevère élevée et de la cardamine des prés.



De vaillantes et vaillants participants bravent le froid !

Sur l'étang, le fuligule milouin, la foulque macroule, la sarcelle d'été qui s'envole brusquement.

Le saule marsault, espèce dioïque, nous montre ses chatons unisexués, odorants, dressés, sessiles, les mâles à étamines velues et anthères jaunes et les femelles verdâtres.

Les premières feuilles de l'euphorbe des marais (espèce protégée) sont présentes, en contrebas d'un petit pont. Nous voilà arrivés dans la prairie où j'ai découvert tant de fritillaires il y a quatre ans. Cette année, elles n'ont pas bravé le froid mais nous sommes comblés et émerveillés par le ballet des courlis cendrés et des milans noirs assez nombreux. Dans le lointain, un héron et une quinzaine de grandes aigrettes qui finiront par s'envoler. Plus loin, sur le chemin du retour, deux traquets pâtres sautillent dans la prairie et sur les piquets de la clôture.

Arrivés au bord de la Saône, un grand cormoran se laisse admirer au loin, perché en haut d'un grand arbre.

Nous longeons la Saône. L'érable negundo, espèce envahissante le long des cours d'eau, s'est bien implanté. Il est en fleurs. C'est un arbre dioïque (fleurs unisexuées, mâles et femelles sur des pieds différents), aux rameaux qui restent longtemps verts. Ses fleurs sont régulières, les mâles en bouquets dressés et les femelles en grappes pendantes.



La fleur du Frêne commun.

Le frêne commun est en fleurs. C'est un arbre polygame qui fleurit avant la feuillaison. Ses fleurs sont uni- ou bisexuées, sans périanthe, en bouquets denses à l'extrémité des rameaux, les mâles globuleux noirâtres et les femelles plus allongées, violacées. Le noyer commun n'a pas encore fleuri. C'est une espèce monoïque (plante à fleurs mâles et femelles séparées, mais sur un même individu).

Belle balade qui se termine chez les parents de Christiane où l'on a partagé « le » fameux gâteau.

Un grand merci pour leur accueil.

« La pluie du matin n'arrête pas le pèlerin ». Le temps était frais, incertain... mais on a toujours raison de s'aventurer. On revient à chaque fois heureux d'avoir partagé une belle journée riche en découvertes dont on gardera de bons souvenirs.



La fleur de Fritillaire pintade



Primevère, une des premières fleurs du printemps

PETIT BALADE PÉDAGOGIQUE DANS LA VALLÉE DE L'OUCHE

Sortie du 7 avril 2013

par : Marie GREULLET

Après un début de matinée grognon à l'idée de quitter nos amis pour aller vers l'inconnu, nous voilà au point de rendez-vous en avance. Attente silencieuse de quelques minutes, puis voilà les premiers qui arrivent et se préparent pour la randonnée. Bonjour, bonjour... Il fait froid... qu'est-ce qu'on fait là se disent les petites, fous rires polis, rassurant les adultes... non, non, je n'ai pas froid. Premiers pas, premiers arrêts au hasard des rencontres botaniques.

Scolopendre

Garance voyageuse

Émerveillement devant la minuscule fleur de noisetier regardée à la loupe. La balade a fait l'unanimité de la famille.....C'est sûr nous reviendrons à la prochaine balade !!!!!!!!

Quelques plantes qu'on a vues :

Pulmonaire

Cornouiller d'Europe jaune

Cornouiller sanguin

Fleur de noisetier

Géranium

Alisier blanc



LE SENTIER DES CABOTTES À PERNAND-VERGELESSE

Sortie du 1^{er} mai 2013

Textes : Gwénaél GUERMEUR - Photos : G. GUERMEUR, Etienne CUENOT

1^{ER} MAI : LA GRANDE MANIF' DES CABOTTES

Les adhérents de la MNP se sont donné rendez-vous à Pernand-Vergelesse, charmant village de la Côte de Beaune dominé par le clocher en tuiles vernissées de l'église St-Germain et réputé pour son vignoble.



Village de Pernand-Vergelesse (E.Cuenot)

Le patrimoine viticole de cette région se traduit notamment par la présence de nombreux ouvrages en pierres sèches assurant différentes fonctions. Il s'agit notamment de murs délimitant les parcelles (clos) et murets de soutènement destinés à stabiliser les terrains les plus pentus. Associés à d'autres aménagements (voir exemple sur photo ci-après), ces murets jouent un rôle vis-à-vis de l'érosion des sols en freinant les ruissellements, problématique qui reste toujours d'actualité.



Plantation d'iris pour maintenir les terres (G.Guermeur)



Muret en pierres sèches (G.Guermeur)

Aujourd'hui, notre attention se porte plus spécifiquement sur les fameuses cabottes, également nommées cadoles ou baraques dans d'autres secteurs du département.

Ces cabanes en pierres sèches, majoritairement construites par les vignerons au 19^e siècle, servaient d'abri contre les intempéries et permettaient d'y ranger les outils.

Guidés par Etienne et Christiane, nous empruntons « le sentier des cabottes » (boucle de 8 km) et partons ainsi à la découverte de 14 cabanes aux caractéristiques bien différentes.

En effet, certaines sont circulaires, d'autres sur plan carré ou rectangulaire ; elles sont parfois isolées, d'autres



Cabotte de plan carré (E.Cuenot)



Cabotte intégrée dans un muret (G.Guermeur)



Cabotte circulaire dotée de 2 petites caves (G.Guermeur)



Cabotte en forme "d'igloo"(G.Guermeur)

intégrées dans des murs ou adossées à des meurgers (amas de pierres) ; la forme de la couverture peut également varier (voir celle en forme "d'igloo" par exemple !).

Ces ouvrages en pierres sèches (non maçonnés) révèlent un réel savoir-faire architectural qui ne semble pas totalement perdu comme en témoignent certaines cabottes restaurées.



Lavoir habité (G.Guermeur)

Ce parcours nous a permis d'observer une flore intimement liée à ces édifices en pierres sèches (voir l'article d'Etienne « Plantes des murailles et des cabottes ») mais, plus généralement, d'appréhender des paysages et végétations variés compte-tenu de l'emplacement des cabottes. Certaines sont situées au cœur des vignes alors que d'autres se retrouvent en pleine forêt, secteurs correspondant vraisemblablement aux parcelles de vignes de moins bonne qualité, abandonnées suite aux ravages du phylloxéra durant les années 1870 et 80.

En forêt, la présence d'une source et d'un ancien lavoir nous a également donné l'occasion de rencontrer des animaux ayant bien pris possession des lieux : tritons palmés et alpestrés, larves de salamandre, de trichoptères (porte-bois) et de libellules.

Vous pouvez télécharger le tracé et le descriptif du sentier sur le site internet de la commune : <http://www.pernandvergelesses.fr/village-le-sentier-des-cabottes>

PLANTES DES MURAILLES ET DES CABOTTES



Sedums (orpins) et mousses sur un muret (G.Guermeur)

En visitant les cabottes de Pernand-Vergelesse les adhérents de la Maison de la Nature ont remarqué des plantes capables de pousser dans les murs de pierre sèche, que ce soit les murets ou les cabottes elles-mêmes. Selon l'exposition du mur et son emplacement, qui définissent des micros climats variables, apparaissent spontanément des végétaux aptes à se reproduire et à coloniser l'édifice. En forêt, c'est à dire dans une ambiance fraîche, ombrée, apparaissent des fougères variées sur des tapis de mousses. En plein soleil d'autres espèces, adaptées à la luminosité et à l'économie de l'eau, se développent, par exemple du genre *sedum* ou plantes succulentes (qui accumulent des réserves hydriques dans leurs feuilles charnues).

Bien sûr nos anciens qui avaient construit les cabottes ne pouvaient pas lutter contre l'envahissement naturel. La résistance de leurs ouvrages au temps qui passe montre que cette végétation n'est pas si nuisible que cela... La pierre sèche, empilée sans mortier, n'est pas si « sèche » que cela, cela dépend de la météo. La végétation vit sur les éléments offerts par les plaquettes calcaires sous l'effet de l'usure du temps. Ce calcaire est le fruit d'une longue accumulation d'organismes vivants, puis morts, sous les profondeurs maritimes de l'ère secondaire, il y a plus de 65 millions d'années. L'eau de pluie du quaternaire vient dissoudre ces éléments « arrachés » à la roche calcaire, les racines des plantes peuvent ainsi les absorber pour réaliser la photosynthèse, construire leur appareil végétatif et se reproduire. Ainsi tout se recycle au cours des millénaires. Ce qui constituait autrefois un coquillage, un nautilus, ou une huitre participe à la vie d'une fougère ou d'un *sedum* contemporain... vertige !



La cymbalaire des murailles (G.Guermeur)

LA CYMBALAIRE DES MURAILLES

Nom scientifique : *Cymbalaria muralis f. muralis*, connue autrefois sous le nom de *Linaria cymbalaria* (L.) Miller, ou encore *Antirrhinum cymbalaria* L. de la famille des plantaginacées. Le nom viendrait de *cymba* (latin) qui signifie nacelle, dû à la forme concave des feuilles, comme la forme des cymbales.

C'est une plante originaire du sud de l'Europe qui aurait été introduite d'Italie au XV^{ème} siècle. Elle aime pousser sur les murailles où elle déploie des tiges couchées et pendantes. Elles portent des feuilles alternes, de 5 à 7 lobes. La fleur est petite, 1 cm environ, éperon compris, bleue tachée de jaune à la gorge. La cymbalaire est commune en France et ne bénéficie d'aucune protection particulière. On ne lui connaît pas d'usage identifié par l'homme.

Elle peuple les vieux murs, mais pas les rochers, en compagnie de la fougère *Asplenium ceterach*, la corydale jaune, la giroflée, le centranthe rouge, le *sedum* acre.



Le limbe est une seule fois divisé, les sores sont dépourvues d'indusie. Le bourgeon terminal du rhizome décortiqué offre une chair blanche au goût de réglisse.

Fougère-mâle (*Dryopteris filix-mas* (L.)Schott): feuilles de 30 à 100 cm, limbe 2 fois divisé. Commune dans la plus grande partie de la France.

Capillaire (*Asplenium trichomanes* L.) : rachis d'un brun noir luisant sur toute sa longueur ce qui lui vaut le nom de capillaire (cheveu). Limbe une seule fois divisé. Commun dans toute la France sur les rochers et vieux murs.

La Capillaire des murailles (*Asplenium trichomanes* L.), espèce commune sur les rochers et vieux murs (E.Cuenot)

LES FOUGÈRES

Plusieurs espèces occupent les murailles, elles sont difficilement identifiables car souvent elles s'hybrident ou bien s'observent dans des conditions peu favorables. Elles ont toutes la propriété d'être reviviscente, pouvant résister à de longues périodes de sécheresse.

La rue des murailles (*Asplenium ruta-muraria* L) à limbe triangulaire 2 à 3 fois divisé, aux pinnules losangiques ou ovales, dentées à leur extrémité. Le limbe a une texture assez ferme. L'espèce est commune sur le calcaire.

Asplenium ceterach L. : 5 à 20 cm, pétiole écaillé plus court que le limbe. Limbe épais une fois divisé, à segments décroissants vers la base de la feuille et soudés au rachis, face supérieure verte, l'inférieure couverte d'écaillés rouges.

Polypode commun (*Polypodium vulgare* L). Les feuilles sont espacées le long d'un rhizome rampant dans l'humus.



La fougère mâle (*Dryopteris filix-mas*) (E.Cuenot)



Le Cétérach officinal (*Asplenium ceterach*) et la Rue des murailles (*Asplenium ruta-muraria*) (E.Cuenot)

Recette d'une pâtisserie proposée par Philippe et appréciée à la dernière assemblée générale de janvier 2013...

Gâteau aux amandes et aux carottes

Ingrédients : 200 g de carottes rapées, 1 cuillère à café 1/2 de bicarbonate de soude, 1 cuillère à café de sel, 2 cuillères à café de cannelle en poudre, 200 g de farine, 150 g d'amandes en poudre, 3 gros oeufs, 200 g de sucre cristallisé, 175 ml d'huile, jus de citron

Mélanger farine, bicarbonate, sel et cannelle. Incorporer carottes et amandes. Battre oeufs, incorporer sucre et huile puis mélanger avec le reste (des aromatiques en plus ne gâtent rien - romarin et estragon en janvier...).

Cuire 50 à 60 mn dans un four préchauffé, thermostat 4 (180°) jusqu'à une couleur uniforme brune. Sortir du four, démouler, arroser de jus de citron.

POTFOLIO - COMPAGNES DES MOISSONS

Crédits photos et textes : Gaëlle NAUCHE



Bleuet d'été - *Centaurea cyanus*. Espèce originaire des steppes froides des Balkans, le bleuet était très répandu partout en Europe jusqu'à la deuxième moitié du XXème siècle. Le tri des semences et l'intensification de l'agriculture l'ont considérablement raréfié. Son nectar, de couleur verte, est source d'un miel de qualité. Il peut être confondu avec les variétés horticoles, aujourd'hui semées dans les jachères fleuries. C'est l'emblème du souvenir des soldats français de la Grande Guerre.



Coquelicot - *Papaver rhoeas*. Consacré à Morphée, dieu du sommeil et à Cérés, déesse des moissons, le Coquelicot (comme son cousin le pavot) a des propriétés sédatives. En médecine populaire, on donnait des tiges à sucer aux enfants lorsqu'ils étaient atteints d'insomnies. Dans les régions méditerranéennes, les Arabes mangeaient les graines avec du miel comme somnifère.



Soirée d'orage sur l'échelle d'écluses de Pouilly. Afin de redescendre dans le bassin de l'Armaçon, le canal est équipé de 6 écluses rapprochées que l'on appelle "échelle". Bordée de frênes, elle constitue un bel alignement !



Lac réservoir de Grosbois. Qui ne connaît ce lac tant apprécié des baigneurs estivaux que des pêcheurs et des oiseaux ?

Cette photo a reçu le prix jeune public catégorie "plantes et paysages" au Salon de la Photo Nature du Val de Saône de Saint-Jean-de-Losne 2014



La vallée de l'Ouche. Avant d'arriver en Auxois, le canal de Bourgogne suit la vallée de l'Ouche qui se trouve dans le bassin versant de la Saône et du Rhône.



La rigole de Grosbois. L'Auxois est parcouru de nombreuses rigoles d'alimentation qui relient les lacs réservoirs au canal en suivant les dénivelées. Ici la rigole de Grosbois après sa traversée souterraine de la "montagne". Elle circule au pied du château de Soussey.

La Feuille

De la Maison de la Nature et du Paysage de Côte-d'Or

N° 33 - Mars 2014 - Année 2014. Annuel

ISSN : 1633-0293

SIRET : 324 237 528 0033

Contact : Maison de la Nature et du Paysage de Côte-d'Or

Boite M6 - 2 rue des Corroyeurs

F - 21000 DIJON

Répondeur : 03 80 41 01 90

Site internet : www.maison-nature21.org

Service abonnement : maison.nature21@laposte.net

Service lecteurs : 03 80 41 01 90

Adhésion/abonnement :

individuel : 20 €

Familial : 35 €

Réduit : 12 €

Direction de la publication : Etienne CUÉNOT

Distribution : Maison de la Nature et du Paysage de Côte d'Or

Edition :

Maison de la Nature et du Paysage de Côte-d'Or

2, rue des Corroyeurs, Boîte M6

21 000 DIJON - 03.80.41.01.90

Courriel : maison.nature21@laposte.net

Site Internet : <http://www.maison-nature21.org>

Association Loi 1901.

Rédaction :

Rédactrice en chef : Gaëlle NAUCHE

Mise en place du Calendrier : Solange GROSDENIS

Rédaction : Philippe COULON, Etienne CUÉNOT, Kerstin FÖGE, Solange GROSDENIS, Gwenaël GUERMEUR, Gaëlle NAUCHE.

Comité de relecture :

Philippe COULON, Etienne CUÉNOT, Jean-Luc DURET,

Kerstin FÖGE, Gwénaël GUERMEUR, Solange GROSDENIS,

Gaëlle NAUCHE

Maquette

Conception maquette : Cécile VIGNON, Jean-Luc DURET,

Gaëlle NAUCHE - MNP21

Mise en page : Gaëlle Nauche

Impression/Tirages : Jean-Luc DURET

Photos et illustrations : voir encadrés

La reproduction, même partielle, d'articles et illustrations parus dans La Feuille est interdite sauf accord préalable de la rédaction (article L122.4 du code de la propriété intellectuelle).

J'adhère ou réadhère

à la Maison de la Nature et du Paysage
et je verse la somme de :

12 € : adhésion étudiant, demandeur
d'emploi (justificatif)

20 € : adhésion simple

35 € : adhésion couple/famille

(enfants : moins de 18 ans)

(cocher la case correspondante)

BULLETIN D'ADHÉSION / RÉADHÉSION 2014

Nom :

Prénom :

Adresse :

Commune :

Code postal :

N° tél. :

Courriel (facultatif) :

Remarques :

.....

.....

.....

L'équipe de la Maison de la Nature et du Paysage de Côte-d'Or remercie chaleureusement les personnes qui ont fait un don à l'association, lui permettant de poursuivre ses actions et par là même de mieux vous informer et vous servir.

En effet, en plus de votre cotisation habituelle, il est possible de verser à tout moment un don à la MNP ; 50% de la somme est déductible de votre impôt sur le revenu, le don ne devant pas excéder 1,75% de votre revenu imposable. Vous recevrez un reçu fiscal à cet effet.

COVOITURAGE :

Pour votre information et à titre purement indicatif, nous vous faisons part d'un tarif décidé en Conseil d'Administration de 35 cts d'euros du km par véhicule (équivalent à 0.07€ du km par voyageur pour une voiture de 5) ceci afin de participer aux frais des conducteurs acceptant de transporter d'autres adhérents.